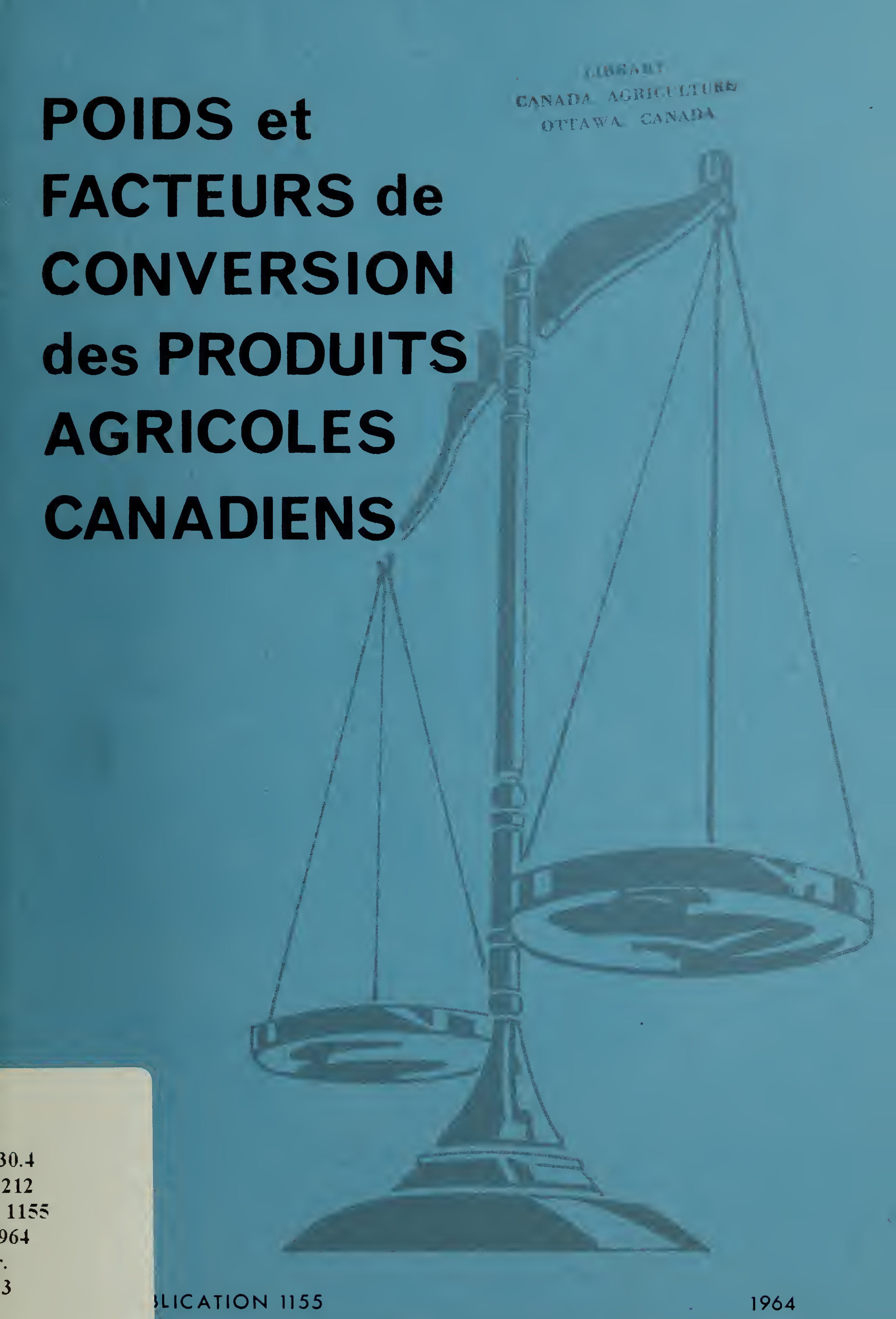


POIDS et FACTEURS de CONVERSION des PRODUITS AGRICOLES CANADIENS

LICATION 1155 1964

NISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

PUBLICATION 1155 1964

POIDS et FACTEURS de CONVERSION des PRODUITS AGRICOLES CANADIENS



62/16F

DIVISION DE L'ÉCONOMIE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

Première impression, nº 54/13 de la série de publications polycopiées .... décembre 1954
Revision, nº 1155 .... mars 1964

En vente chez l'Imprimeur de la Reine à Ottawa, et dans les librairies du Gouvernement fédéral dont voici les adresses:

OTTAWA
Édifice Daly, angle Mackenzie et Rideau

TORONTO
Édifice Mackenzie, 36 est, rue Adelaide

MONTRÉAL
Édifice Æterna-Vie, 1182 ouest, rue Ste-Catherine

ou chez votre libraire.

Des exemplaires sont à la disposition des intéressés dans toutes les bibliothèques publiques du Canada.

Prix 45 cents Nº de catalogue A 73-1155F

Prix sujet à changement sans avis préalable

ROGER DUHAMEL, M.S.R.C.
Imprimeur de la Reine et Contrôleur de la Papeterie
Ottawa, Canada
1964

AVANT-PROPOS

La présente publication revisée et augmentée a d'abord été publiée en 1954. Elle renferme des tables de poids et les facteurs de conversion relatifs à la statistique agricole.

Sauf indication contraire, les données représentent des moyennes nationales qui ne s'appliquent pas nécessairement à toutes les régions; dans la plupart des cas les chiffres ont été arrondis. Les poids et pourcentages fixés par la loi sont marqués "statutaire" ou "normal".

Ce bulletin a été composé à la suite de consultations des comités formés de représentants des ministères de l'Agriculture et du Commerce, ainsi que du Bureau fédéral de la statistique avec les représentants des industries intéressées. Parmi les collaborateurs, mentionnons l'équipe de la Section des produits, Division de l'économie, ministère de l'Agriculture du Canada. L'ouvrage a été coordonné par Mlle R. Berthiaume et M. D.W. Ware.

TABLE DES MATIÈRES

ANIMAUX ET PRODUITS DÉRIVÉS

BOEUF

Équivalence moyenne de 100 livres

Sur pied	53 livres carcasse chaude[1]
	51 livres carcasse frigorifiée, écorchée
	37 livres boeuf désossé
Carcasse chaude	188 livres sur pied
	97 livres carcasse frigorifiée
Carcasse frigorifiée	194 livres sur pied
	103 livres carcasse chaude
	72 livres boeuf désossé
Boeuf désossé	270 livres sur pied
	139 livres carcasse frigorifiée

---

[1] Sans tête, pieds, queue ni rognons, et dégraissée.

Carcasse chaude et habillée

Poids moyen du boeuf abattu sous le régime d'inspection de la Division de l'hygiène vétérinaire, Canada

1956-1960 .... 511.30 livres

1960 .... 523.62 livres

Boeuf – morceaux de gros, rendement moyen en pourcentage du poids de la carcasse frigorifiée

	p. cent	
Côte, 7 côtes	10.5	
Épaule, carré	25.5	
Épaule	7.0	
Poitrine	4.0	
Jarret de devant	4.0	
quartier de devant, 11 côtes		51.0
Longe entière	19.0	
Croupe	25.5	
Flanc	4.5	
quartier de derrière		49.0

Abats – poids moyen, par carcasse

	livres
Foie	10.0
Coeur	3.5
Rognons	0.75
Langue	3.5
Tête, bajoues, cervelle	4.5
Ris	3.0
Queue	1.25
Tripe	2.25

95241-3

Boeuf – bouvillon de choix–morceaux de détail, rendement moyen en pourcentage de la carcasse

	p. cent	
Bifteck de ronde	7	
Bifteck de surlonge	5	
Bifteck de gros filet	2	
Bifteck de petit filet	2	
Bifteck de côtelette	2	
Rôti de pointe de surlonge	4	
Rôti de croupe	5	
Boeuf haché et boeuf à bouillir	11	
Suif, os, déchets	11	
quartier de derrière		49
Côtes de choix, 5 côtes	5	
Bifteck de palette	3	
Rôti de bas de palette	8	
Rôti de haut de côtes	4	
Rôti de ronde	3	
Poitrine roulée	5	
Jarret, morceau du centre	1	
Boeuf haché et boeuf à bouillir	12	
Suif, os, déchets	10	
quartier de devant		51

VEAU

Équivalence moyenne de 100 livres

Sur pied	61 livres carcasse chaude, non écorchée[1]
	54 livres carcasse chaude, écorchée[2]
	59 livres carcasse frigorifiée, non écorchée
	52 livres carcasse frigorifiée, écorchée
	36 livres veau désossé
Carcasse chaude non écorchée	164 livres sur pied
	89 livres carcasse chaude, écorchée
	85 livres carcasse frigorifiée, écorchée
Carcasse chaude écorchée	185 livres sur pied
	118 livres carcasse chaude, non écorchée
	96 livres carcasse frigorifiée
Carcasse froide non écorchée	169 livres sur pied
écorchée	192 livres sur pied
Carcasse frigorifiée	69 livres veau désossé
Veau désossé	278 livres sur pied
	145 livres carcasse frigorifiée

[1] Sans tête ni pieds, mais avec rognons.

[2] La peau équivaut à 7 p. cent du poids du veau sur pied.

Carcasse chaude et habillée

Poids moyen du veau abattu sous le régime d'inspection de la Division de l'hygiène vétérinaire, Canada

1956-1960 .... 127.92 livres

1960 .... 135.75 livres

95241-3½

Veau – morceaux de détail, rendement moyen en pourcentage du poids de la carcasse écorchée frigorifiée

	p. cent
Fesse	9
Escalopes	7
Croupe	8
Surlonge	6
Côtelettes de filet	8
Côtelettes	7
Épaule	22
Poitrine	10
Viande à bouillir, désossée	5
Os, graisse, déchets	18
	100.0

Abats, poids moyen par carcasse

	livres
Foie	2.50
Coeur	0.75
Rognons	0.40
Langue	0.75
Tête, bajoues, cervelle	0.80

PORC

Équivalence moyenne de 100 livres

Sur pied	77 livres carcasse chaude[1]
	63 livres carcasse refroidie, dégraissée
	46 livres porc désossé
Carcasse chaude	130 livres sur pied
	81 livres carcasse refroidie, dégraissée[2]
Carcasse refroidie, dégraissée	160 livres sur pied
	123 livres carcasse chaude
	74 livres porc désossé
Porc désossé	216 livres sur pied
	135 livres carcasse refroidie, dégraissée

---

[1] Éviscérée mais avec rognons et panne.

[2] En comptant 15 p. cent pour le gras de surface, 1 p. cent pour la langue et 3 p. cent pour l'évaporation.

Carcasse chaude et habillée

Poids moyen par porc abattu sous le régime d'inspection de la Division de l'hygiène vétérinaire, Canada

1956-1960 .... 161.76 livres
1960 .... 159.12 livres

Abats, poids moyen par carcasse

	livres
Foie	2.75
Coeur	0.5
Rognons	0.25
Langue	0.7

Porc – morceaux de gros et autres, rendement en pourcentage du poids de la carcasse froide dégraissée

	p. cent	
Palettes	7.5	
Picnics, sans jarret	7.3	
Longes	13.7	
Ventres	12.5	
Jambons	21.0	
Total, morceaux de gros		62.0
Côtes	3.3	
Pieds, pattes, queue	4.9	
Panne, rognons	2.3	
Tête, langue	6.0	
Parures, 50-80 p. cent de maigre	3.2	
Lard de dos, gras de dépeçage	13.0	
Os, peau, déchets	4.3	
Perte de poids au dépeçage	1.0	
Total, autres produits		38.0

Rendement moyen de graisse à saindoux et de saindoux par carcasse refroidie et dégraissée

	p. cent	
Panne	2.0	
Lard de dos, gras de dépeçage	13.0	
Graisse à saindoux		15.0
Saindoux, rendement de 75 p. cent	11.25	

MOUTON ET AGNEAU

Equivalence moyenne de 100 livres

Sur pied	47 livres carcasse chaude[1]
	46 livres carcasse frigorifiée
	33 livres d'agneau désossé
Carcasse chaude	213 livres sur pied
	97 livres carcasse frigorifiée
Carcasse frigorifiée	219 livres sur pied
	103 livres carcasse chaude
	72 livres agneau désossé
Agneau désossé	305 livres sur pied
	139 livres carcasse frigorifiée

[1] Sans tête ni pieds mais écorchée et avec rognons.

Carcasse chaude et habillée

Poids moyen par mouton et agneau abattu sous le régime d'inspection de la Division de l'hygiène vétérinaire, Canada

1956-1960 .... 44.38 livres

1960 .... 43.90

Agneau – morceaux de détail, rendement moyen par carcasse frigorifiée

	p. cent
Fesse	31
Côtelettes de filet	8
Côtelettes	8
Épaule, tranches d'épaule	22
Agneau à bouillir[1]	9
Flanc	9
Os, gras, jarret	13
	100.0

[1] Cou, poitrine, jarret de devant

Abats–poids moyen par carcasse

	livres
Foie	1.0
Coeur	0.3
Rognons	0.2
Langue	0.2
Tête, bajoues, cervelle	0.4

Laine dessuintée – rendement moyen de laine en suint et de laine morte

Poids moyen d'une toison	7.5 livres
Laine en suint, dessuintée	60 p. cent
Laine morte, dessuintée	7 p. cent

VIANDES EXPORTÉES ET IMPORTÉES

Facteurs de conversion – viandes exportées

Commerce du Canada numéro de classification	Commerce du Canada description du produit	Équivalence, carcasse frigorifiée
1109	Boeuf et veau, frais et congelé	
	Carcasses, moitiés, quartiers, morceaux de gros	1.00
	Viande désossée	1.40
1309	Boeuf salé	1.18
1119	Mouton et agneau, frais et congelé	
	Carcasses	1.00
	Viande désossée	1.40
1129	Porc frais ou congelé	1.00
1329	Bacon et flèches, salés	1.10
1339	Jambons et épaules salés	1.10
1349	Porc salé, n.c.a.	.93
1525	Jambon bouilli, cuit	1.55
1730	Jambon en conserve	1.37
1739	Porc, en conserve	1.35

95241-4

Facteurs de conversion – viandes importées

Commerce du Canada numéro de classification	Commerce du Canada description du produit	Équivalence, carcasse frigorifiée
2251	Boeuf et veau, frais et congelé	
	Carcasses, moitiés, quartiers, morceaux de gros	1.00
	Boeuf désossé	1.40
2263	Boeuf mariné	1.18
2273	Boeuf en conserve n.d.	1.98
2274	Boeuf salé-en conserve	1.98
2252	Mouton et agneau frais et congelé	
	Carcasses, morceaux	1.00
	Désossé	1.40
2253	Porc frais	1.00
2261	Porc préparé	
	(bacon, jambon, salés mais non en conserve)	1.10

PRODUITS LAITIERS

	Teneur en gras de lait, p. cent	Rendement en livres par 100 livres de lait entier	Livres de lait entier pour fournir une livre
Lait entier	3.5	100.0	1.0
Matières grasses du lait	100.0	3.5	28.6
Beurre	81.0	4.3	23.4
Huile de beurre	99.7	3.51	28.5
Fromage cheddar	34.0	9.0	11.0
Fromage à la crème	32.0 (à base de liquides)	9.7	10.3
Crème en poudre	73.5	4.8	21.0
Lait entier condensé	8.0	43.5	2.3
Lait entier évaporé	8.0	43.5	2.3
Lait entier en poudre	27.0	12.5	8.0
Lait écremé	–	90.0	–
Lait malte	7.5	40.0	2.5
		gallons	gallons
Crème glacée	11.0	5.9	17.0

Empaquetages normaux

Beurre	boîte. 56 livres
Fromage cheddar	boîte moyenne, 90 livres
Lait entier condensé	caisse de 48 boîtes de 15 onces liquides
Lait entier évaporé	caisse de 48 boîtes de 16 onces liquides

95241-4½

Produits laitiers – taux de conversion en équivalences

1 livre lait écremé condensé	3 livres lait écremé
lait écremé évaporé	3
lait écremé en poudre	11
caséine	40
fromage à la pie	7
1 livre lait de beurre condensé	3 livres lait de beurre
lait de beurre en poudre	12 livres
1 livre lactose (sucre de lait)	22 livres petit-lait
petit-lait en poudre	20
1 livre fromage transformé	0.7 livre fromage cheddar

Unités de volume – taux de conversion en poids

lait	gallon	10.30 livres
3.5 p. cent	pinte	2.58
	chopine	1.29
lait écremé	gallon	10.40 livres
	pinte	2.60
	chopine	1.30
crème	gallon	10.00 livres
16.5 p. cent	pinte	2.50
	chopine	1.25

OEUFS

NOTE Les règlements sur les oeufs en coque établis en vertu de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada, stipulent des subdivisions à base de poids pour chaque catégorie. La catégorie A, par exemple, comprend la catégorie A extra gros, catégorie A gros, catégorie A moyen, etc. Les calculs suivants se basent sur les oeufs catégorie A gros, les plus abondants dans le commerce.

Frais	d'après le minimum statutaire prévu pour les oeufs de la catégorie Canada A gros	
	poids d'un oeuf	2 onces
	poids d'une douzaine d'oeufs	1.5 livres
	poids d'une caisse (poids net, 30 douzaines)	45 livres
	wagonnée	540 caisses
	nombre d'oeufs par livre	8 oeufs
	nombre d'oeufs par tonne	16,000 oeufs
Congelés	poids d'une douzaine d'oeufs frais	1.3 livre
	nombre d'oeufs frais par livre	9 oeufs
Entiers, en poudre	poids d'une douzaine d'oeufs frais	5.0 onces
	nombre d'oeufs frais par livre	38 oeufs

VOLAILLE

NOTE Les rendements dans la préparation de la volaille pour le marché se sont accrus depuis que dans le commerce, les opérations à la chaîne et le refroidissement dans l'eau ont remplace les procédés d'habillement et le refroidissement à l'air utilisés autrefois sur la ferme. Aujourd'hui presque toute la volaille est éviscérée et transformée par des procédés commerciaux. Les coûts sont calculés en se basant sur le rendement de vif à éviscéré.

Rendement de vif à éviscéré

		p. cent
Poulets	moins de 3 livres	75
	3 livres et plus	73
Poules		70
Dindons	8 livres et moins	78
	plus de 8 livres mais moins de 16 livres	81
	16 livres et plus	82
Canards		71
Oies		72

Rendement, habillé à éviscéré

Poulets	moins de 3 livres	87
	3 livres et plus	84
Poules		81
Dindons	8 livres et moins	89
	plus de 8 livres mais moins de 16 livres	91
	16 livres et plus	91
Canards		85
Oies		84

poids d'une wagonnée – 30,000 livres

FRUITS

	poids net, livres	nombre d'unités par wagonnée
POMMES		
baril	135	215
boîte, empaquetages cloisonnés ou tray pack	42	900
boisseau	45	525
cageot	45	525
empaquetages handi-pack, Junior box C.-B.	20	1,400
11 pintes, découvert	14	–
6 pintes, découvert	7	–
ABRICOTS		
boisseau	50	–
empaquetage Vu-pack	15	1,700
caissette (lug)	14.6	1,600
CERISES		
boisseau	50	–
caissette (lug)	25	800
caissette (lug) d'étalage	15	1,400
cageot de 4 paniers	20	1,200
11 pintes, ras	16	1,400
6 pintes, comble	10	2,100
6 pintes, ras	8	2,400
POMMETTES		
boîte	38	800
11 pintes	14	1,400

	poids net, livres	nombre d'unités par wagonnée
PÊCHES		
boisseau	50	–
cageot de 4 paniers	20	1,200
boîte à pêches	18	1,500
empaquetages cloisonnés ou Vu-pack	17	1,500
11 pintes, ras	14	1,400
6 pintes, 3 rangées	10	–
6 pintes, 2 rangées	8	400-450
POIRES		
boisseau	50	–
boîte	42	800
boîte junior	22	1,400
11 pintes, comble	18	–
11 pintes, ras	15	1,400
6 pintes, comble	11	2,100
6 pintes, ras	8	2,400
PRUNES		
boisseau	50	–
caissette (lug)	16	1,600
empaquetages Vu-pack ou handi-pak	17	1,600
cageot de 4 paniers	20	1,200
11 pintes	16	1,400
6 pintes	8	2,400

Poids net, livres

	pinte	2 pintes, découvert	6 pintes, ras	11 pintes, ras	11 pintes, découvert	cagette, chaudière	boisseau
Mûres noires	1¼	–	–	–	–	–	–
Cassis	1¼	–	9	–	–	–	–
Bleuets	1¼	–	7	15	–	22	–
Groseilles	1¼	–	8	–	–	–	–
Raisins	1¼	3	7	–	14	–	50
Mûres Logan	1¼	–	–	–	–	–	–
Framboises	1¼	–	–	–	–	–	–
Gadelles rouges	1	–	7	–	–	–	–
Fraises	1¼	–	–	–	–	–	–

Nombre de cagettes de 6 pintes dans une wagonnée

Mûres noires	2,400
Mûres Logan	2,400
Framboises	2,400
Fraises	2,100

Équivalences d'une livre de fruits frais

	congelés	en conserve	desséchés	jus
Pommes	1.60 *sections*	1.70	10 *exportations*	1.66
		1.40 *sauce*	8 *importations*	11.62 *concentré*
Abricots		0.62	6	
Cerises		0.91 *-dénoyautées, dans du sirop*		
		1.16 *aigres, dénoyautées*		
		0.67 *non dénoyautées*		
Pommettes		1.20		
Pêches	1.12	1.02		
Poires		1.12		
Prunes		0.63		
Bleuets	1.05	0.67		
Mûres Logan	1.05	0.63		
Framboises	1.05	0.58		
Fraises	0.85 *pas équeutées*	0.65		
	0.81 *équeutées*			

LÉGUMES

	poids net livres	unités par wagonnée
ARTICHAUDS		
boisseau	56	
ASPERGES		
cageots de l'Est	12	1,200
cageots de l'Ouest	19	
11 pintes	12	
6 pintes	7	
HARICOTS BEURRE		
boisseau	32	
11 pintes	11	
6 pintes	8	
BETTERAVES		
boisseau, sac	50	600
bottes d'une douzaine	9	
CHOUX		
boisseau, 8 à 10 pommes	34	
cageot, 10 à 14 pommes	40	360
sac	50	
douzaine	40	
pomme	3½	
CANTALOUPS		
cageot normal ou "jumbo"	70	335
panier découvert de 20 pintes	24	900
cagette	23	

	poids net, livres	unités par wagonnée
CAROTTES		
boisseau, sac	50	600
douzaine de bottes	12	
CHOUX-FLEURS		
boisseau ou cageot et 9-12 pommes	27	700
pomme	2½	
CÉLERI		
cageot, 2½ - 5 douzaines	65	360
MAÏS EN ÉPIS		
boisseau	35	
cageot armé, 5 douzaines	38	700
douzaine	6	
CONCOMBRES		
boisseau	50	
caissette (lug)	25	
boîte à pêches	20	1,430
carton, 2 boîtes	16	
11 pintes 2 douzaines	16	
AUBERGINE		
boisseau	33	
boîte à pêches	15	
20 pintes, découvert	14	
LAITUE		
boisseau	18	
empaquetage hermétique, carton de 2 douzaines	43	700
douzaine	6	

	poids net, livres	unités par wagonnée
OIGNONS		
boisseau, sac	50	600
douzaine de bottes	4	
à mariner, 11 pintes	17	
PERSIL		
6 pintes, 2 douzaines de bottes	3	
PANAIS		
boisseau	45	
POIS VERTS		
en gousses, boisseau	30	
écossés, boisseau	50	
en gousses, 11 pintes	10	
en gousses, 6 pintes	6	
PIMENTS		
boisseau	25	
boîte à pêches	8	
11 pintes	9	
6 pintes	5	
POMMES DE TERRE		
baril	165	
boisseau	60 statutaire	
sac	50 - 75 - 100	600 sacs de 75 livres
RADIS		
douzaine de bottes	3	

	poids net, livres	unités par wagonnée
RHUBARBE		
boîte, caisse	42	600
carton	10	
douzaine de bottes	12	
ÉPINARDS		
boisseau	18	
TOMATES		
boisseau	60	
vertes, boîte à poires	35	
boîte de Québec	30	
caissette (lug)	30	750
cageot de 4 paniers	20	1,000
11 pintes	17	1,400
6 pintes	10	2,400
NAVETS		
boisseau	50	600
sac	20 - 50 - 100	
chacun	3	

Équivalences en livres, d'une livre de légumes frais

	congelés	en conserve	desséchés	autre
Asperges	2.17	0.79 *pointes* 0.83 *turions*		
Haricots beurre	1.43	0.77		
Betteraves		1.33		
Carrottes	2.70	0.83		
Chou-fleur	3.33			
Maïs en épi	1.14 3.33 *égrené*	2.02 *non en épi*		
Oignons			11	
Pois verts	2.70 *en gousses* 1.05 *écossés*	0.70 *écossés*	0.70	
Pommes de terre	2.77 *frites*	1.48	7.50	7.60 *farine* 9.00 *instantanées ou amidon*
Tomates		1.70		3.15 *pulpe et purée* 5.75 *pâte* 1.11 *jus*

FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE

FRUITS: poids net en livres d'une douzaine de boîtes

Boîtes de ⇨	15 onces liquides	20 onces liquides	28 onces liquides	105 onces liquides
Pommes, conservées dans du liquide	11¼	–	–	78
Pommes, conserve compacte	–	14½	21½	78
Pommettes	11½	15¾	22½	81
Sauce aux pommes	11½	15¾	22¼	85
Abricots	12½	16	23	88
Bleuets	11½	15½	21½	79
Cerises	11¾	15¾	22¼	85
Coquetel aux fruits	11½	15¾	23	82½
Pamplemousse	–	15	21¾	78¼
Mûres Logan	12½	15½	22¼	82½
Pêches	11½	15¾	23	82½
Poires	11¼	15½	23	82
Garnitures de tartes, aux pommes	12	15¾	22½	83
Garnitures de tartes, autres	12	15¾	22½	83
Ananas	12	15¾	22¼	85
Prunes, reine-Claude	12	16	23	85
Framboises	12	15¾	22¼	82½
Rhubarbe	11¾	16¼	23	85
Fraises	11½	16	22¼	82½
Autres petits fruits	12	15¾	22½	82½
Tous les autres fruits	12	15¾	22¼	82½

LÉGUMES : poids net en livres d'une douzaine de boîtes

Boîtes de ▷	15 onces liquides	20 onces liquides	28 onces liquides	105 onces liquides
Asperges	–	15	–	77
Haricots verts ou beurre	11½	15½	22¾	85
Haricots avec lard	12	16	23	85
Haricots de Lima	11½	15½	22¾	82½
Betteraves	11¼	15½	22¾	80
Carottes	11¼	15½	22¾	79½
Carottes et pois	11½	15	22¾	80½
Maïs	11½	15½	23	82
Légumes mélangés	11½	15¼	22¾	80½
Pois	11½	15½	23	82
Citrouilles et courges	11½	15	22½	79
Épinards	11	14½	21	74
Tomates	11¼	15¼	22½	78
Tous les autres légumes	11¼	15	22	79

AUTRES PRODUITS: poids net en livres d'une douzaine de boîtes

Boîtes de ⇨	10 onces liquides	15 onces liquides	20 onces liquides	28 onces liquides	105 onces liquides
Jus de pomme	–	12	15½	21	85
Jus d'autres fruits	8¼	–	14½	–	80
Confitures	–	–	–	–	–
Gelées	–	–	–	–	–
Marmelades	–	–	–	–	–
Marinades	8½	11¼	15	21	78
Achars et sauces	7½	–	15½	–	79
Dîners prêts à servir	8½	11½	15¼	21½	–
Choucroute	–	11¼	15	21½	74
Soupes, toutes sortes	8	–	15	21	79
Spaghetti	9	12½	15½	22¼	82½
Jus de tomate	8	11¼	15	21	78¾
Catsup de tomate	–	–	16¾	22	79
Pulpe, pâte, purée de tomate	–	–	–	21½	79

GRAINS ET PRODUITS DÉRIVÉS

GRAINS

Poids statutaires au boisseau

	livres
Blé	60
Avoine	34
Orge	48
Seigle	56
Maïs	56
Sarrasin	48
Grains mélangés	
Est	40[1]
Ouest	50[1]
Pois	60
Haricots	60

[1]Non statutaire, établi par la convention.

	Taux d'éxtraction[1]	Rendement par boisseau	Poids d'un baril	Quantité de grain requise pour fournir 100 livres de produit
	p. cent	livres	livres	boisseaux
Farine de blé	73.7	44.2	196	2.3
Gruau d'avoine	53.8	18.3	196	5.5
Avoine roulée	53.8	18.3	180	5.5
Orge mondé et perlé	39.4	18.9	196	5.3
Malt	75.0	36.0	–	2.8
Farine de seigle et seigle concassé	67.7	37.9	196	2.6
Farine de maïs et maïs concassé	59.0	33.1	196	3.0
Farine de sarrasin	56.0	26.9	196	3.7
Pois cassés	70.0	42.0	–	2.4

[1] Moyennes de 5 ans (1956-1957 à 1960-1961), dérivées des données soumises au Bureau fédéral de la statistique par les meuniers et les extracteurs de malt.

GRAINES OLÉAGINEUSES ET PRODUITS DÉRIVÉS

SOURCES: Les rapports des fabricants canadiens. Les données sont des moyennes de cinq ans, 1956-1957 à 1960-1961, et dans le cas de la graine de moutarde, 1954-1955 à 1958-1959 (la campagne agricole est de août à juillet). Le volume moyen par tonne courte se base sur les taux de conversion acceptés par la convention, c'est-à-dire les normes définies par le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission des grains.

GRAINES OLÉAGINEUSES

	poids statutaire au boisseau	volume moyen par tonne courte
	livres	pieds cubes
Lin	56	45.9
Soja	60	42.8
Navette	50	51.4
Tournesol	30	85.7
Moutarde	–	51.4

PRODUITS DÉRIVÉS DES GRAINES OLÉAGINEUSES

	Taux d'extraction	Rendement par boisseau	Poids d'un gallon	Volume moyen par tonne courte
	p. cent	livres	livres	pieds cubes
Lin, huile brute	35.4	19.8	9.3	34.4
farine de lin	61.7	34.6	–	–
Soja, huile brute	17.7	10.6	9.2	34.7
farine	78.8	47.3	–	–
Navette, huile	36.2	18.1	9.1	35.0
farine	60.2	30.1	–	–
Tournesol, huile	26.5	8.0	9.2	34.6
farine	31.0	9.3	–	–
Moutarde, huile	19.0	–	–	35.0
farine	70.0	–	–	–

SEMENCES DE PLANTES FOURRAGÈRES ET DE GRAMINÉES

Poids statutaire au boisseau

	livres
Luzerne	60
Pâturin des prés	18
Brome	14
Trèfle (alsike, rouge, rampant, anglais, mélilot)	60
Agropyre à crête	22
Fétuque	22
Graine de millet (type à grappe)	48
Graine de millet (type ''proso'')	50
Dactyle pelotonné	14
Ray-grass	20
Agropyre grêle	14
Mil	48
Vesce	60
Ray-grass de l'ouest	14

Source: La loi sur les inspections et les ventes, 1938.

SUCRE ET SIROPS

BETTERAVES À SUCRE

100 livres betteraves à sucre	16 livres sucre brut[1] 13 livres sucre blanc granulé[1]
100 livres sucre blanc granulé	769 livres betteraves à sucre 107 livres sucre de canne brut (96° de polarisation)[2]
100 livres sucre de canne brut (96° de polarisation)	93 livres sucre blanc granulé[2]
100 livres sucre blanc granulé en provenance des betteraves à sucre	107 livres sucre brut

[1]D'après la moyenne pondérée 1951-1960, basée sur les données fournies à l'Office de stabilisation des prix agricoles au sujet de la production dans l'Ontario, le Manitoba et l'Alberta.

[2]Basé sur les taux conventionnels employés dans les manufactures.

PRODUITS DE L'ÉRABLE

1 gallon de sirop (13 livres 2 onces)	10 livres de sucre

TABAC

Rendement moyen par 100 livres tabac vert	À réseché	À écôté
Jaune	90	68
Burley	87	65
Foncé (séché à l'air)	87	65
Foncé (séché au four)	97	–
Foncé (mélange)	92	–
À cigare, canadien	94	60
À cigare, importé	–	70
À pipe	96	70

Note: Les facteurs de conversion ont été revus par la Imperial Tobacco Company of Canada, en août 1961.

ÉQUIVALENCES DE POIDS DE CERTAINES DENRÉES

BLÉ, FÈVES SOJA, POMMES DE TERRE

1 boisseau	0.2721 quintal 0.5357 quintal fort 0.02731 tonne métrique
1 quintal fort	1.8667 boisseaux
1 tonne forte	37.33 boisseaux
1 tonne courte	33.33 boisseaux
1 tonne métrique	36.744 boisseaux
1 quintal	3.674 boisseaux
1 boisseau l'acre	0.67 quintal l'hectare
1 quintal l'hectare	1.49 boisseau l'acre

AVOINE

1 boisseau	0.1542 quintal 0.3036 quintal fort 0.01542 tonne métrique
1 quintal fort	3.2941 boisseaux
1 tonne forte	65.88 boisseaux
1 tonne courte	58.82 boisseaux
1 tonne métrique	64.842 boisseaux
1 quintal	6.484 boisseaux
1 boisseau l'acre	0.38 quintal l'hectare
1 quintal l'hectare	2.62 boisseaux l'acre

ORGE

1 boisseau	0.2177 quintal 0.42286 quintal fort 0.02177 tonne métrique
1 quintal fort	2.3333 boisseaux
1 tonne forte	46.66 boisseaux
1 tonne courte	41.66 boisseaux
1 tonne métrique	45.930 boisseaux
1 quintal	4.593 boisseaux
1 boisseau l'acre	0.54 quintal l'hectare
1 quintal l'hectare	1.86 boisseau l'acre

SEIGLE, MAÏS, GRAINE DE LIN

1 boisseau	0.254 quintal 0.5 quintal fort 0.0254 tonne métrique
1 quintal fort	2.00 boisseaux
1 tonne forte	40.00 boisseaux
1 tonne courte	35.71 boisseaux
1 tonne métrique	39.368 boisseaux
1 quintal	3.9368 boisseaux
1 boisseau l'acre	0.63 quintal
1 quintal l'hectare	1.59 boisseau l'acre

ÉQUIVALENCE – UNITÉS MÉTRIQUES

SUPERFICIE

1 hectare	2.47109 acres 0.00386 mille carré
1 kilomètre carré	0.38610 mille carré
1 acre	0.40468 hectare
1 mille carré (640 acres)	259 hectares 2.59 kilomètres carrés
1 arpent	0.871 acre

POIDS

1 kilogramme	2.2046 livres
1 quintal (100 kg.)	220.46 livres
1 tonne métrique (1,000 kg.)	2204.622 livres 22.046 quintaux courts 19.684 quintaux forts 1.10231 tonne courte 0.98420 tonne forte
1 livre	0.45359 kilogramme
1 quintal court (100 livres)	0.045359 tonne métrique
1 quintal fort (112 livres)	0.050802 tonne métrique
1 tonne courte (2,000 livres)	0.90718 tonne métrique
1 tonne forte (2,240 livres)	1.01605 tonne métrique

MESURES DE LONGUEUR

1 pouce	0.025 mètre
1 pied	0.305 mètre
1 verge	0.914 mètre
1 mille	1,609.15 mètres

MESURES DE CAPACITÉ LIQUIDE

1 litre	0.87988 pinte impériale 1.05668 pinte américaine 0.21998 gallon impérial 0.26417 gallon américain
1 hectolitre (100 litres)	21.998 gallons impériaux 26.417 gallons américains
1 pinte impériale	1.13649 litre
1 pinte américaine	0.94633 litre
1 gallon impérial	4.54596 litres
1 gallon américain	3.78533 litres

ÉQUIVALENCE – UNITÉS AMÉRICAINES

MESURES DE CAPACITÉ (MATIÈRES SÈCHES)

1 boisseau américain	0.9689 boisseau impérial
1 boisseau impérial	1.0321 boisseau américain

MESURES DE CAPACITÉ (LIQUIDES)

1 pinte ou gallon américains	0.83267 pinte ou gallon impériaux
1 pinte ou gallon impériaux	1.20095 pintes ou gallons américains
1 chopine américaine	16 onces liquides
1 chopine impériale	20 onces liquides

On peut se procurer d'autres exemplaires de cette publication en adressant sa demande à la:

DIVISION DE L'INFORMATION

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

Ottawa